GARANTIA GIRAGRILL - LINHA KIT SUPORTE 1004/1005/1006

(Esta GARANTIA deverá ser preenchida pelo revendedor e entregue ao consumidor, no ato da compra, conforme a Lei 8078 de 11/9/90)

Nome do consumidor : ______________________________

______________________ RG Nº ______________________

Nota Fiscal Nº __________________________ Data ___/___/____

Revendedor : ______________________________

Churrasqueira GIRAGRILL modelo : ______________________________

____

Revendedor : ______________________________

Carimbo e Asssinatura

Recebi o produto acima em perfeito estado de funcionamento e apresentação, com instrução de Uso e Garantia, estando ciente de seu conteúdo.

____

Assinatura do Consumidor

Data : ___/ ____/ ____

Prezado Consumidor:

Sua churrasqueira GIRAGRILL tem 6 (seis) meses de garantia contra defeitos de fabricação, que vigora a partir da data de sua aquisição, comprovada pela Nota Fiscal de venda emitida pelo Revendedor. Constatado o defeito, dentro dos límites desta Garantia e da Lei 8078 de 11/9/90, a nossa Assistência Técnica está autorizada a reparar a peça defeituosa para que sua GIRAGRILL esteja sempre pronta para um novo churrasco, em perfeito funcionamento, no enderêço abaixo relacionado:

TEC HOUSE - Rua Azevedo Soares nº 1286 - Tatuapé - São Paulo - S.P. - (11) 6197.2007

O consumidor deverá apresentar esta garantia devidamente preenchida, acompanhada da Nota Fiscal de Compra. O transporte do equipamento completo ou da parte danificada para conserto, será feito pelo consumidor.

Condições em que a garantia não prevê cobertura:

1º) A churrasqueira, por sua natureza operacional, trabalha em condições de extrema agressividade com o calor que pode chegar a 500º C assim como o uso de sal grosso que é um produto altamente corrosivo. O tratamento de superfície de suas partes metálicas, tais como a pintura epóxi eletrostática, materiais inox e a cromação proporcionam-lhe vida longa, porém não deixa imune ao aparecimento dos pontos de oxidação.

2º) Danos causado por acidentes tais como queda, batidas de qualquer natureza, a sua exposição às intempéries, choque térmico (exposição contínua ao fogo e logo em seguida o resfriamento por água).

3º) Conserto do equipamento por pessoas não autorizadas pela fábrica.

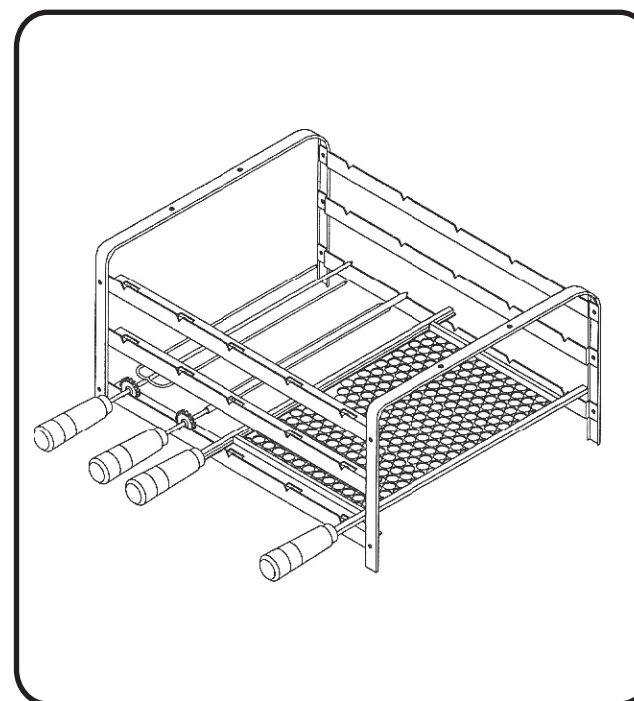
4º) Operação e manutenção incorreta da churrasqueira, em desacordo com as instruções de uso.

Assistência Técnica - TEC HOUSE (11) 6197.2007

Serviço de Atendimento ao Consumidor:

Tel: 0800.558344 - Fax.: 0800.558965

www.giragrill.com

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, USO E GARANTIA

KIT SUPORTE 1004

KIT SUPORTE 1005

KIT SUPORTE 1006

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

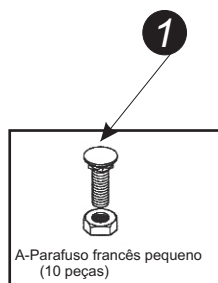
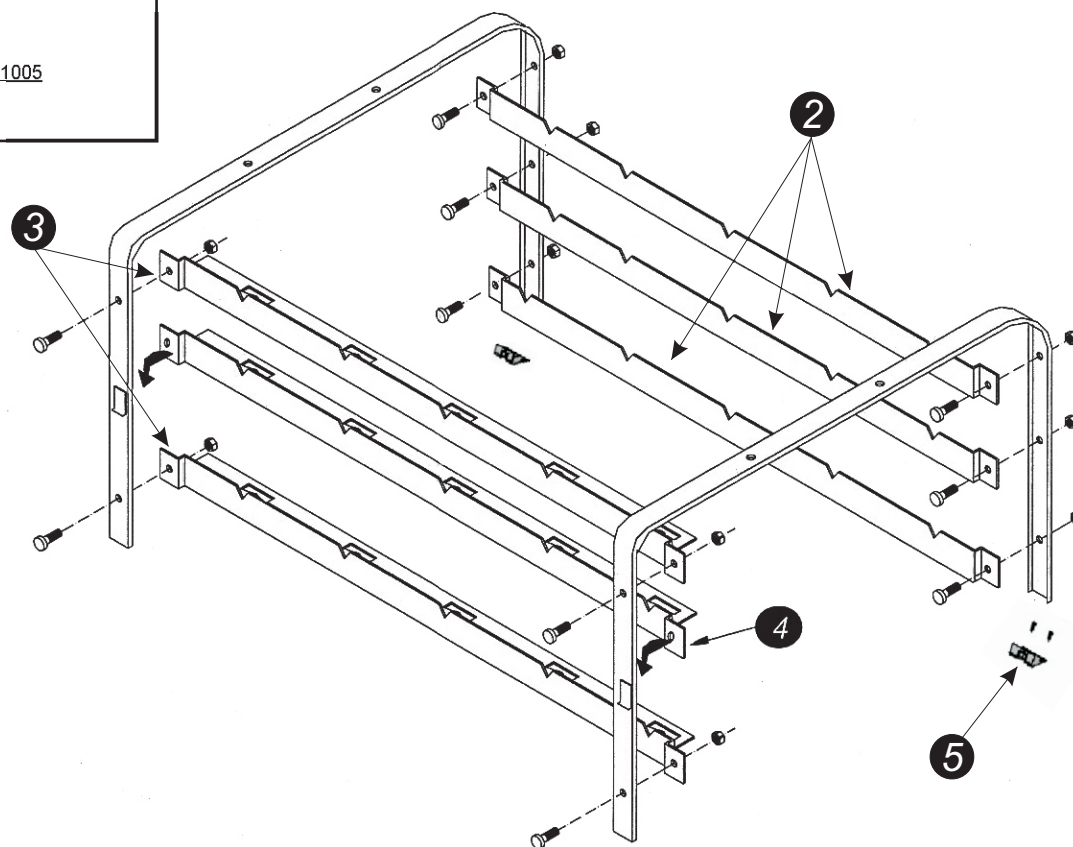
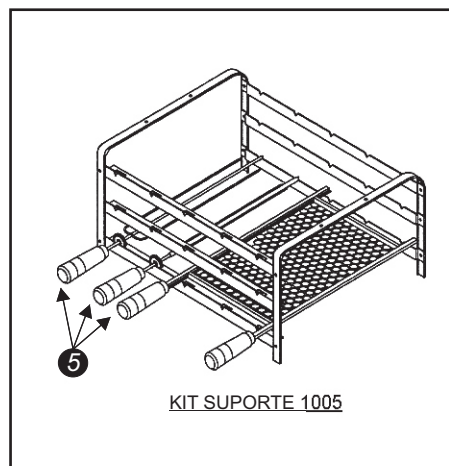
Giragrill

ROTEIRO DE MONTAGEM

SIGA A SEQUÊNCIA NUMÉRICA DE MONTAGEM

1. Para iniciar a montagem separe os parafusos e porcas.
2. Fixe os apoios traseiros para espetos
   Obs: Os três apoios traseiros são iguais.
3. Fixe os apoios frontais, multiponto, superior e inferior para os espetos
4. Encaixe o apoio multiponto frontal, intermediário para espetos. Este apoio é simplesmente encaixado, se houver necessidade de assar uma peça maior pode ser removido facilmente.
   Obs.: Os três apoios frontais são iguais
5. Coloque os espetos e grelhas
6. Fixe as duas travas do pórtico na alvenaria, se necessário.

1

A-Parafuso francês pequeno
(10 peças)

Componentes

- **KIT SUPORTE 1004** 1 Espeto espada, 2 espetos tridente e 1 grelha moeda
- **KIT SUPORTE 1005** 2 Espetos espada, 2 espetos tridente e 1 grelha moeda
- **KIT SUPORTE 1006** 2 Espetos espada, 2 espetos tridente e 1 grelha moeda

INSTRUÇÕES DE USO

1º) Nunca use álcool ou qualquer outro combustível líquido ou gasoso para acender o carvão, pois é grande o risco de acidentes. Utilize o acendedor elétrico ou a "Dica do Jornal" a seguir.

a) Separe oito folhas de jornal e, de dois em dois, enrole no seu sentido diagonal, para formar cordões.

b) Faça um nó simples nos cordões envolvendo uma garrafa de cerveja (vide croqui ao lado)

c) Deposite o conjunto formado (garrafa + jornal) no fundo do braseiro e amontoe o carvão à sua volta até cobrir totalmente o jornal.

d) Retire somente a garrafa de cerveja, deslizando-a suavemente através do tubo formado pelo jornal, sem mexer com a pilha de carvão e o jornal.

e) Coloque fogo em um pedaço de papel e jogue-o no tubo de jornal. Não é necessário abanar. Aguarde o carvão ficar em brasa para depois esparramá-lo pelo braseiro.

2º) Como combater as labaredas de fogo: espalhe uma camada de cinza do churrasco anterior sobre a brasa. As gotas de gordura que provocam as labaredas são absorvidas pela cinza evitando sua queima.

3º) Ao espetar as carnes, previna-se para que as pontas e lâminas dos Espetos não atinjam seus dedos.

4º) Limpeza: após o uso deixe esfriar e lave-a com detergente e uma escova macia. Nunca utilize "Palhas de Aço" ou objeto pontiagudo.
Água morna ajuda na limpeza mais pesada.